

Posna energy pita



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljebrašna
- 2 šoljegriza
- 1 kesicapraška za pecivo

Nadev:

- 6jabuke
- 1-2 šolješecera
- 2 kesicevanil šecera
- 150 gseckani oraha
- 100 gsuvog groža
- 1 dlulja
- 1-2 kašicicecimet

Priprema

Pomešati brašno, griz i prašak za pecivo (ja mešam crno, integralno i speltino, ali lepše se veže, tj. upije sok od jabuka ako je belo brašno).

Polovinu osnove sipati u manji pleh obložen papirom za pecenje.

Pomešati rendane jabuke, šecer, seckan orahe, suvo grože, ulje, vanil i cimet.

Nadev staviti preko prvog dela osnove.

Preko nadeva staviti ostatak osnove i poravnati kašikom.

Peci na 200'C oko 1/2 h. Ostaviti da se ohladi. Seci na kocke.

Savet

Ako ostane tenosti od nadeva, može se preliti preko brašnastog dela pre peenja. Pita je ukusnija ako odstoji do sutradan.